

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Artero Macabeo-Verdejo 2020
<b>Vinícola</b>	Viñedos Y Bodegas Muñoz
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	La Mancha
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	75% Macabeo, 25% Verdejo
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	este vinho não passa por estágio em barricas
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12°C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	91 pts Decanter World Wine Awards

## VEDANTE



Silicone

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Inserida na **D.O. La Mancha**, a **Bodegas Artero** foi fundada em 1940, em Noblejas, na província de Toledo. A sustentabilidade é um aspecto primordial na propriedade, que preza pela eficiência energética, o bom gerenciamento dos recursos hídricos e o cuidado com o ecossistema em torno dos vinhedos, que estão inseridos em áreas de proteção.

Este exemplar é um corte de **75% Macabeo** (chamada de Viura, em Rioja) e **25% Verdejo**. A Macabeo é cultivada em ambos os lados dos Pirineus, principalmente no norte e leste da Espanha (sua pátria), e no extremo sul da França. O seu ponto marcante é o caráter floral. A Verdejo, pouco encontrada em outros países vitícolas, é destaque nas regiões espanholas, conhecida por sua elegância, intensidade de fruta e boa acidez.

As bagas deste branco são provenientes de vinhedos com 10 e 15 anos, de uma região com baixa pluviosidade, verões escaldantes e invernos tão rigorosos quanto. O solo é argiloso-calcário, pedregoso e pouco fértil.

A elaboração, por sua vez, é feita com o delicado mosto flor, que passou por decantação estática durante 48 horas antes de iniciar a fermentação em tanques de aço inoxidável. O vinho não passa por estágio em barricas de carvalho, a fim de garantir todo o seu frescor.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca (pera, maçã), frutas de caroço maduras (pêssego), flores brancas e leves nuances de frutas cítricas (limão-siciliano)

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

fresco, macio e elegante; apresenta acidez no ponto, com muito equilíbrio; nos sabores se destacam as notas de frutas maduras, com final levemente herbáceo

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

curry indiano de peixe branco, chicken satay, filé de frango à fiorentina, presunto assado ao molho de laranja, lombo de porco ao molho de ervas frescas, pad thai, spaghetti com frutos do mar em molho cítrico